

Restaurant
Le Chiraz

Entrées *Starters* *Vorspeisen*

<i>Nage de poisson et moules en sauce safranée</i>	28 DT
<i>Fish and mussel in saffron sauce</i>	
Fisch und Muscheln in Safransauce	
<i>Salade choux, courgette, crevettes et raisins</i>	34 DT
<i>Coleslaw, zucchini, shrimps and grape salad</i>	
Krautsalat, Zucchini, Garnelen und Traubensalat	
<i>Escabèche de rougets, guacamole et agrumes</i>	35 DT
<i>Red mullet, guacamole and citrus escabeche</i>	
Rotbarbe, Guacamole und Zitrus-Escabeche	
<i>Carpaccio de mérrou blanc parfumé à l'huile d'olive et yuzu, salade tunisienne en copeaux à la tomate fumée</i>	52 DT
<i>Carpaccio of white grouper, olive oil and yuzu, tunisian salad shaves and smoked tomato</i>	
Carpaccio vom weissen Zackenbarsch, parfümiert mit Olivenöl und Yuzu, "Tunesischer Salat" mit feingehackten geräucherten Tomaten	
<i>Tempura croustillante de fruits de mer et anneaux de légumes, trio de mayonnaises sans œuf : au pistou, à la tapenade et à l'harissa</i>	50 DT
<i>Seafood & veggies tempura, served with three no-egg mayo: al pesto, tempenade and harissa</i>	
Knusprige "Tempura" mit Meeresfrüchten und Gemüsestreifen, Mayonnaisen-Trio ohne Ei: Pesto, Olivenpaste und Harissa	
<i>Carpaccio de filet de boeuf à l'huile d'olive, poudre et jus de citron vert, bruschettas de pain tabouna au guacamole</i>	37 DT
<i>Beeftenderloin carpaccio, olive oil, lemon powder and lime juice, tabouna bread bruschetta tossed with guacamole</i>	
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Zitronenpulver und dem Saft grüner Zitronen, "Tabouna" Fladenbrot mit Avokadopüree	
<i>Carpaccio de poulpe marinade aux flocons de piment, chips de tentacules de poulpe légumes grillés au vinaigre balsamique</i>	47 DT
<i>Carpaccio of marinated octopus with chili flakes, chips of octopus tentacles and grilled vegetables in balsamic vinegar</i>	
Carpaccio vom marinierten Oktopus mit Chiliflocken, Chips aus Oktopus Tentakeln, Grillgemüse in Balsamico-Essig Marinade	
<i>Salade tunisienne ou méchouia</i>	20 DT
<i>Tunisian salad or grilled méchouia salad</i>	
Tunesischer oder Méchouia Salat	
<i>Salade "Sindbad", salade verte, ricotta, bresaola, tomates cerises, côtons, vinaigrette</i>	29 DT
<i>"Sindbad" salad, green salad, ricotta cheese, bresaola meat, cherry tomatoes, croutons, vinaigrette</i>	
Salat "Sindbad", grüner Salat, Ricotta Käse, Bresaola Fleisch, Kirschtomaten, Croutons, Vinaigrette	
<i>Ravioli de loup et gingembre, sauce crèmeuse Grana Padano</i>	29 DT
<i>Ravioli with sea bass and ginger, Grana Padano creamy sauce</i>	
Wolfsbarsch-Ravioli mit Ingwer, Grana Padano Sahnesauce	
<i>Brik au choix (thon, chevrettes, viande)</i>	18 DT
<i>Brik at your choice (tuna fish, baby shrimps, meat)</i>	
Brik Ihrer Wahl (Thunfisch, Babygarnelen, Fleisch)	

Potages *Soups* *Suppen*

<i>Bisque de crevettes</i> <i>Creamy shrimps soup</i> Garnelencremesuppe	27 DT
<i>Soupe «Harira» verte à la coriandre et à l'agneau</i> <i>"Harira" green soup with coriander and lamb</i> "Harira" grüne Lammsuppe mit Koriander	24 DT

Poissons et fruits de mer *Fish and seafood* *Fisch und Meeresfrüchte*

<i>Filets de sole braisés aux verts de poireaux et champignons frais, pommes parisiennes</i> <i>Braised sole fillets with leek greens and fresh mushrooms, Parisian potatoes</i> Geschmorte Seezungenfilets mit Lauchgrün und frischen Champignons, Pariser Kartoffeln	60 DT
<i>Saint pierre à la crème de saumon fumé, champignon sauté au bacon, riz basmati</i> <i>John dory with smoked salmon cream, mushroom sautéed with bacon, basmati rice</i> St. Petersfisch mit Räucherlachscreme, Champignons sautiert mit Speck, Basmatireis	65 DT
<i>Lotte cuisée en cocotte au curry de madras, risotto à la noix de coco</i> <i>Monkfish cooked in a casserole dish with madras curry, coconut risotto</i> Seeteufel im Schmortopf mit Madras-Curry, Kokosrisotto	56 DT
<i>Filet de poisson de loup enrobé de sésame grillé, spaghetti con aglio, légumes grillés, sauce au beurre avec citron et câpres.</i> <i>Seab bass fillet covered with grilled sesame, garlic spaghetti, grilled vegetables, butter sauce with capers and lemon</i> Seebarschfilet, mit Sesame, Knoblauchspaghetti, gegrilltem Gemüse, Buttersauce mit Kapern und Zitrone	40 DT
<i>Pavé de mérou grillé, beurre blanc au citron et menthe fraîche, couscous au fumet de mérou, herbes fraîches et gingembre cru</i> <i>Grilled white grouper steak, beurre blanc with lime juice and fresh mint, couscous with grouper stock, fresh herbes and raw ginger</i> Gegrilltes Zackenbarschfilet, weisse Zitronenbutter und frische Minze, Couscous mit Zackenbarscharoma, frische Kräuter und roher Ingwer	69 DT
<i>Filet de St Pierre à la plancha, risotto au safran, fondue de tomate à la kerkennaise</i> <i>John dory fillets on plancha, saffron risotto and tomato Kerkennaise style</i> Filet vom St. Petersfisch "à la plancha", Safranrisotto, Tomatentatar "Kerkennaise "	63 DT

<i>Double filet de loup de mer rôti, farci à la chermoula doignon au vinaigre, cornet de crêpe "ftate" garniture bon bagnat</i> <i>Roasted double sea bass fillets, stuffed with onion chermoula and vinegar, thin pancakes "ftate" filled with pan bagnat garnish</i> Doppeltes Seewolffilet gebraten/gefüllt mit Zwiebel-Essig "charmoula", Crêpe -Tüte "ftate" gefüllt mit Salat	42 DT
<i>Dos de daurade royale cuit à la vapeur d'algue, vermicelles de riz et légumes croquants, consommé aux gonades d'oursin</i> <i>Steamed back of sea bream in seaweed, sauteed rice vermicelli & crunchy veggies and sea urchin consommé</i> Brasserücken in Algen gedämpft, Reisnudeln mit knackigem Gemüse, serviert mit Seeigel Gonaden Consommé	39 DT
<i>Filets de sole cuits à la vapeur, mousseline aux amandes et raisins secs, terrine de pommes de terre et épinards</i> <i>Steamed doversole fillets, almonds and dried raisins "mousseline"sauce terrine of spinach and potato</i> Gedämpfte Seezungenfilets , Mandelmousseline mit Rosinen, Kartoffel-Terrine mit Spinat	57 DT
<i>Couscous aux fruits de mer, chevrettes, calamars, seiches, crevette, moules</i> <i>Couscous with seafood, baby shrimps, squid, cuttlefish, shrimp, mussels</i> Couscous mit Meeresfrüchten, Babygarnelen, Calamaris, Tintenfische, Garnelen, Miesmuscheln	51 DT

Viandes et volailles ***Meat and poultry*** **Fleisch und Geflügel**

<i>Côte à l'os, haricots verts sautés à l'ail, tomate provençale, pommes allumettes, sauce bordelaise</i> <i>Side to the bone, green beans sautéed with garlic, provençal tomato, matchstick potatoes, Bordelaise sauce</i> Rippchen, sautierte grüne Bohnen mit Knoblauch, provenzalische Tomate, Streichholzkartoffeln, Bordelaise-Sauce	67 DT
<i>Magret de canard rôti au miel d'acacia, confiture d'oignon, petit pois à la menthe, pommes grenailles</i> <i>Roasted duck breast with acacia honey, onion jam, peas with mint, oven baked potatoes</i> Gebratene Entenbrust mit Akazienhonig, Zwiebelmarmelade, Erbsen mit Minze, Ofen gebackene Kartoffeln	59 DT
<i>Escalope de veau à la milanaise et penne sauce tomate au basilic</i> <i>Veal cutlet Milanese and penne with tomato basil sauce</i> Kalbsschnitzel nach Mailänder Art und Penne mit Tomaten-Basilikumsauce	38 DT
<i>Entrecôte sur planche, pommes duchesse, haricots verts sautés à l'ail, sauce béarnaise</i> <i>Grilled rib steak on a wood board, duchesse potatoes, garlic sautéed green beans, béarnaise sauce</i> Gegrilltes Rippensteak auf einem Holzbrett, Duchesse-Kartoffeln, sautierte grüne Bohnen mit Knaublauch, Sauce Béarnaise	50 DT

Chateaubriand sauce béarnaise, pommes allumettes et légumes grillés (2 pers) <i>Double beef tenderloin «chateaubriand» béarnaise sauce, matchstick potatoes and grilled vegetables (2 pers)</i> Chateaubriand Sauce Béarnaise, doppeltes Filetstück, Streichholzkartoffeln und gegrilltes Gemüse (2 Pers.)	126 DT
Carré d'agneau en croûte de pistache, pommes frites et légumes grillés <i>Rack of lamb baked with pistachio, french fries and grilled vegetables</i> Lammkarree in Pistazienkruste, Pommes frites und gegrilltes Gemüse	
Filet de boeuf et ses trois sauces flambé (champignons sauvages, trois fromages et crème, vin rouge et poivre) <i>Beef tenderloin and three sauces flamed (mushrooms, three different cheeses with cream, red wine and pepper)</i> Rinderfilet an drei Saucen, flambiert (Wildpilze, drei-Käse-Sahnesauce, Rotwein und Pfeffer)	61 DT
Médaillons de filet de boeuf, jus de boeuf réduit au cabernet, mille-feuilles de pomme de terre au romarin, oignons caramélisés, champignons croquants <i>Sauteed beef tenderloin medaillon, beef stock reduction with cabernet, potato mille-feuille scented with rosemary, caramelized onion and crunchy mushrooms</i> Rinderfiletmedaillons, am Rinderjus mit Cabernet reduziert, Kartoffelblätterteig mit Rosmarin, karamellisierte Zwiebeln, knusprig gebratene Pilze	60 DT
Noix d'entrecôte grillée, purée de pommes de terre au jus de daube de bœuf aux olives noires et tomates confites, beurre moussieux au piment de Bekalta <i>Grilled rib steak, mashed potatoes and brown beef stock with olives and tomato confit, butter mousse with green chili from Bekalta</i> Gegrilltes Entrecôte (Nuss vom Rind), Kartoffelpüree an Rinderjus, schwarze Oliven und kandierte Tomaten, geschäumte Butter gewürzt mit grünem Chili aus Bekalta	49 DT
Brochettes de poulet caramélisées accompagnées de bolghour <i>Caramelised chicken skewers with bolghour</i> Karamellisierte Hähnchenspieße mit Bulgur	36 DT

Plats végétariens Vegetarian plates Vegetarische Speisen

Tajine de légumes grillés aux câpres et citron confit <i>Grilled vegetables tajine with capers and salted lemon</i> Tajine aus gegrilltem Gemüse mit Kapern und Zitronenconfit	22 DT
Lasagnes à la parmigiana <i>Parmigiana lasagna</i> Lasagne mit Parmesan-Käse	29 DT

Pâtes
Pasta
Teigwaren

<i>Ravioles aux crevettes et ses calamars sautés à l'huile d'olive</i> Shrimps ravioli and olive oil sauteed squid Ravioli mit Garnelen und Calamari gefüllt, sautiert in Olivenöl	40 DT
<i>Lasagne au saumon et épinards</i> Salmon and spinach lasagne Lachslasagne mit Spinat	33 DT
<i>Tagliatelle aux fruits de mer</i> Seafood tagliatelle Tagliatelle mit Meeresfrüchten	42 DT
<i>Gnocchis aux épinards crémeux</i> Creamy spinach gnocchis Gnocchi in Spinat-Sahnesauce	29 DT

Desserts
Dessert
Nachspeisen

<i>Cheesecake au spéculos et caramel</i>	18 DT
<i>Cheesecake with speculos and scaramel</i>	
Käsekuchen mit Spekulatius und Karamell	
<i>Fondant praliné, noisettes et glace chocolat</i>	18 DT
<i>Praline fondant, hazelnuts and chocolate ice cream</i>	
Pralinenfondant, Haselnüsse und Schokoeis	
<i>Crêpes Suzette</i>	27 DT
<i>Quartett de sorbets maison selon la créativité du chef</i>	18 DT
<i>Home-made four sherbets of the day</i>	
Sorbet-Quartett nach Art des Hauses	
<i>Nougat glacé aux noisettes</i>	16 DT
<i>Iced nougat with hazelnuts</i>	
Geeister Nougat mit Haselnüssen	
<i>Fondant au chocolat</i>	18 DT
<i>Chocolate fondant</i>	
Schokoladenfondant	
<i>Banane aux raisins, flambée, glace vanille</i>	20 DT
<i>Flamed banana with grapes, vanilla ice cream</i>	
Flambierte Bananen mit Trauben, Vanilleeis	
<i>Samsa croustillante aux truffes de chocolat amer et miel d'oranger, sorbet cacao et nougatine de noisette</i>	18 DT
<i>Crispy samossa with bitter chocolate truffles and orange honey, cacao/hazelnut/ nougatine sherbet</i>	
Knusprige "Samsa" mit Bitterschokoladentrüffel und Orangenhonig, Kakaosorbet mit Haselnussnougatine	
<i>Sacher à la mousse de chocolat au lait, sorbet After Eight</i>	18 DT
<i>Sachertorte with milk chocolate mousse and After Eight sherbet</i>	
Sachertorte mit Milkschokolade, After-Eight Eis	
<i>Speculos, fruits de bois, glace vanille et amandes effilochées</i>	18 DT
<i>Speculos, vanilla ice, berries and almonds</i>	
Vanilleeis auf Spekulatius mit Waldbeeren und gehackten Mandeln	
<i>Fruits de saison</i>	18 DT
<i>Fruits of the season</i>	
Früchte der Saison	



Le Chiraz

Apéritifs Vermouth

Campari	4 cl	17 DT
Martini	4 cl	17 DT
Muscat de Carthage	4 cl	15 DT

Apéritifs anisés

Anisette	4 cl	15 DT
Ricard	4 cl	17 DT
Pastis 51	4 cl	17 DT
Ricard	100 cl	370 DT
Pastis 51	100 cl	370 DT

Eaux de vie /Spirits / Branntwein

Vodka Smirnoff Ice	27,5 cl	16 DT
Boukha	4 cl	15 DT
Vodka Absolut	4 cl	18 DT
Vodka Grey Goose	4 cl	25 DT
Vodka Belvédère	4 cl	25 DT
Vodka Ketel One	4 cl	21 DT
Vodka Smirnoff Red	4 cl	18 DT
Vodka Smirnoff Black	4 cl	22 DT
Vodka Ciroc	4 cl	27 DT
Gin Gordon	4 cl	18 DT
Gin Myfair	4 cl	14 DT
Rhum Negrita	4 cl	17 DT
Rhum Havana Club	4 cl	17 DT
Vodka Absolut	100 cl	390 DT
Gin Gordon	100 cl	390 DT
Vodka Grey Goose	100 cl	550 DT
Vodka Belvédère	100 cl	550 DT
Vodka Ketel One	100 cl	410 DT
Vodka Smirnoff Red	100 cl	390 DT
Vodka Smirnoff Black	100 cl	430 DT
Vodka Ciroc	100 cl	590 DT

Cognacs

Remy Martin	2,5 cl	36 DT
Bouchard	2,5 cl	19 DT

Whiskies

Johnny Walker Red Label	4 cl	18 DT
Johnny Walker Black Label	4 cl	25 DT
Johnny Walker Double Black Label	4 cl	29 DT
J.B	4 cl	18 DT
Chivas Regal (12 ans/years/Jahre)	4 cl	29 DT
Jack Daniel's	4 cl	21 DT
Santori Hibiki	4 cl	70 DT
J.B	100 cl	390 DT
Johnny Walker Red Label	100 cl	390 DT
Johnny Walker Black Label	100 cl	550 DT
Johnny Walker Double Black Label	100 cl	590 DT
Chivas Regal (12 ans/years/Jahre)	100 cl	590 DT

Liqueurs

Thibarine	2,5 cl	14 DT
Cointreau	2,5 cl	22 DT
Baileys	4 cl	27 DT
Get 27	4 cl	15 DT

Mignardises

Johnny Walker Red label	5 cl	22 DT
Johnny Walker Red label	20 cl	82 DT
Bombay Sapphire	5 cl	23 DT
Vodka Absolut	5 cl	21 DT
Vodka Absolut	20 cl	80 DT
Vodka Grey Goose	5 cl	30 DT
Vodka Smirnoff Red	5 cl	20 DT
Vodka Smirnoff Red	20 cl	78 DT

Champagnes

<i>Champagne</i>	75 cl	480 DT
<i>Champagne rosé</i>	75 cl	560 DT
<i>Laurent Perrier rosé</i>	75 cl	610 DT
<i>Dom Perignon</i>	75 cl	950 DT

Vins mousseux / Sparkling wine / Sekt

<i>Cybele Brut. Chardonnay, 12,5%</i>	75 cl	115 DT
<i>Kurubis. Blanc de Blanc, 12,5%</i>	75 cl	130 DT
<i>Chopin Blanc. Chardonnay, 12,5%</i>	75 cl	80 DT
<i>Chopin Rosé. Sangiovese Blanc, 12,5%</i>	75 cl	80 DT
<i>Chopin Ice. Chardonnay, 12,5%</i>	75 cl	90 DT

Vins Tunisiens / Local wine / Lokal Wein

Vins blancs / White wine / Weißer Wein

<i>Gioia. Viogner, 13%</i>	75 cl	67 DT
<i>Magon. Vert Montigny, 12%</i>	75 cl	55 DT
<i>Soltane. Muscat d'Alexandrie, 12,5%</i>	75 cl	65 DT
<i>Sélian. Chardonnay - Pedro Ximénez, 13,5%</i>	75 cl	58 DT
<i>Magnifique. Muscat - Chardonnay, 13%</i>	75 cl	63 DT
<i>Bougène blanc. Vermentino, 12%</i>	75 cl	58 DT
<i>Jour et Nuit. Chardonnay - Sauvignon Blanc, 12,5%</i>	75 cl	63 DT
<i>Kurubis. Chardonnay, 12,5%</i>	75 cl	69 DT
<i>Phénicia. Chardonnay, 13,5%</i>	75 cl	58 DT
<i>Clipéa. Chardonnay, 12,5%</i>	75 cl	58 DT
<i>Muscat de Kelibia. 12%</i>	75 cl	55 DT
<i>Verdejo. Vin naturel, Verdejo, 12,5%</i>	75 cl	68 DT
<i>Gold Finger. Sauvignon Blanc, 13%</i>	75 cl	56 DT
<i>Muscat de Kerkouane. Muscat, 13%</i>	75 cl	67 DT
<i>Clipéa. Chardonnay, 12%</i>	50 cl	43 DT
<i>Jour et Nuit. Chardonnay - Sauvignon Blanc, 13%</i>	37.5 cl	39 DT
<i>Un verre de vin / Glass of wine / Ein Glas Wein</i>	20 cl	17 DT

Vins rosés / Rose wine / Rose Wein

<i>Gioia. Viogner, 12%</i>	75 cl	67 DT
<i>Magon. Grenache - Cinsault, 12%</i>	75 cl	55 DT
<i>Soltane. Syrah - Merlot, 12%</i>	75 cl	65 DT
<i>Sélian. Chardonnay - Viognier, 13,5%</i>	75 cl	58 DT
<i>Magnifique. Grenache Gris- Syrah-Mourvèdre, 12,5%</i>	75 cl	63 DT
<i>Bougène Rosé. Pur Grenache Noir, 12%</i>	75 cl	58 DT
<i>Jour et Nuit. Syrah - Cinsault, 13%</i>	75 cl	63 DT
<i>Pétale de Rose. Syrah - Merlot, 12,5%</i>	75 cl	59 DT
<i>Désir rosé. Grenache Gris, 12,5%</i>	75 cl	58 DT
<i>Drink pink. Grenache Gris, 12%</i>	75 cl	57 DT
<i>Jour et Nuit. Syrah - Cinsault, 13%</i>	37.5 cl	41 DT
<i>Un verre de vin / Glass of wine / Ein Glas Wein</i>	20 cl	17 DT

Vins rouges / Red wine / Rot Wein

Gioia. Syrah, 13%	75 cl	67 DT
Magon. Syrah - Merlot, 12,5%	75 cl	55 DT
Soltane. Syrah, 12,5%	75 cl	65 DT
Sélian. Carignan, 13%	75cl	58 DT
Magnifique. Syrah, 14%	75 cl	63 DT
Kurubis. Syrah - Mourvèdre, 14%	75 cl	72 DT
Phénicia. Cabernet Sauvignon - Merlot, 13,5%	75 cl	58 DT
Bougène Sélection. Mourvèdre - Cabernet, Sauvignon- Grenache Noir, 14 %	75 cl	74 DT
Bougène Réserve. Syrah - Merlot, 14%	75 cl	76 DT
Magon Signature. Merlot - Cabernet Sauvignon, 12,5%	75 cl	59 DT
Domaine de Shadrapa. Merlot - Cabernet - Sauvignon, 14,5%	75 cl	69 DT
Vieux Magon. Syrah - Merlot, 12,5%	75 cl	65 DT
Magon. Syrah - Merlot, 12,5%	37,5 cl	39 DT
Un verre de vin / Glass of wine / Ein Glas Wein	20 cl	17 DT

Vins Etrangers / Imported wine / Importierter Wein

Vins blancs / White wine / Weißer Weine

Chablis Village. France, Chardonnay, 12,5%	75 cl	140 DT
AOP Pouilly Fumé. France, Sauvignon Blanc, 13,5%	75 cl	150 DT
IGP Val de Loire. France, Sauvignon Blanc, 12,5%	75 cl	120 DT

Vins rosés / Rosé wine / Rosé Wein

AOP Côtes-de-Provence Minuty. France, - Grenache - Cinsault - Syrah, 12,5%	75 cl	150 DT
AOP Côtes-de-Provence Miraval. France, Cinsault - Grenache - Rolle - Syrah, 13%	75 cl	140 DT

Vins rouges / Red wine / Rot Wein

Bordeaux. France, Merlot, 14%	75 cl	115 DT
Saint- Emilion. France, Merlot - Cabernet Franc, 13%	75 cl	120 DT
AOP Anjou. France, Cabernet Blanc, 12,5%	75 cl	135 DT
IGT Toscana. Italie, Sangiovese - Cabernet - Merlot - Syrah, 13%	75 cl	135 DT

Bières/Beer / Bier

Celtia	32cl	9,5 DT
Stella	62cl	12 DT
Becks	30cl	10 DT
Heineken	30cl	10 DT
Elbeya	24cl	9 DT
Bière sans alcool	33cl	9,5 DT
Beer without alcohol / Alkoholfrei Bier		

Jus frais / Fresh juices / Frische Saft

<i>Jus d'orange / Orange Juice / Orangensaft</i>	10 DT
<i>Jus de citron / Lemon Juice / Zitronensaft</i>	10 DT
<i>Jus de pamplemousse / Grapefruit Juice / Grapefruitsaft</i>	10 DT
<i>Jus de fraise / Strawberry Juice / Erdbeersaft</i>	12 DT

Jus & Sirops / Juices & Syrups / Saft & Sirup

<i>Jus de tomate / Tomato Juice / Tomatensaft</i>	12,5 cl	9 DT
<i>Jus d'abricot / Apricot Juice / Aprikosensaft</i>	12,5 cl	9 DT
<i>Menthe à l'eau / Mint with water / Minze Wasser</i>		8 DT
<i>Boga Menthe / Boga with Mint / Boga mit Minze</i>		10 DT
<i>Sirop de grenadine / Pomegranate Syrup / Granatapfelsirup</i>		8 DT

Sodas

Eaux minérales / Water / Wasser

<i>Coca Cola</i>		9 DT
<i>Coca Cola Zéro</i>		10 DT
<i>Fanta</i>		9 DT
<i>Boga</i>		9 DT
<i>Schweppes Tonic</i>		9 DT
<i>Energy Drink</i>		13 DT
<i>Safia ou Garci</i>	90 cl	9 DT
<i>Un verre Safia ou Garci</i>		3 DT
<i>One glass of Safia or Garci / Ein Glas Safia oder Garci</i>		

Cafés & Infusions / Coffee & Tea / Kaffee & Tee

<i>Café Express</i>		9 DT
<i>Capucin</i>		9 DT
<i>Cappuccino</i>		10 DT
<i>Café au lait / with milk / mit Milch</i>		10 DT
<i>Café glacé / cold / kalt</i>		10 DT
<i>Café décaféiné</i>		11 DT
<i>Thé infusion / Lipton tea</i>		8 DT
<i>Thé à la menthe / with Mint / mit Minze</i>		9 DT
<i>Thé à la menthe avec pignons / Mint tea with pine nuts / Minzeteet mit Pinienkernen</i>		12 DT
<i>Thé glacé / cold / kalt</i>		9 DT
<i>Verveine</i>		8 DT
<i>Chocolat au lait / Milk chocolate / Milchsokolade</i>		8 DT